

## **PROCESSO SELETIVO/SENAC-MA**

**EDITAL DE DIVULGAÇÃO COMPLEMENTAR nº. 002.5, de 14 de abril de 2025.**

**CONVOCAÇÃO PARA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA**

**Do Edital de Processo Seletivo/SENAC-MA nº. 002, de 11 de março 2025.**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Departamento Regional do Maranhão – SENAC/MA, DIVULGA, informações complementares ao Edital de Convocação PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA N° 002.4, publicado em 04/04/2025:

**1. TEMA:**

- 1.1. Para melhor direcionamento das aulas, segue abaixo a base tecnológica por cargo/ocupação, composta por tema central e subtemas que podem ser abordados na Prova Didático-Prática:

**Tema central:** Um passeio pela Gastronomia.

**Subtemas:** Técnicas Básicas de Cozinha; Segurança Alimentar e Boas Práticas de Manipulação; Estética e Apresentação dos Pratos; Gastronomia Regional Brasileira; Gastronomia Internacional.

**2. LISTA DE INGREDIENTES:**

- 2.1. Uma lista de ingredientes foi concebida para a realização da prova prática, com o objetivo de avaliar as habilidades técnicas e criatividades na elaboração de pratos. Os ingredientes selecionados têm como base a diversidade de técnicas culinárias e combinações de sabores, buscando proporcionar um desafio que explore tanto o domínio das preparações clássicas quanto a capacidade de inovar na cozinha. Os participantes deverão demonstrar não apenas o conhecimento dos ingredientes, mas também o controle de tempo, apresentação, equilíbrio dos sabores, e domínio técnico científico, onde serão avaliados de forma prática e teórica na exposição da sua aula.

**3. METODOLOGIA:**

- 3.1. O candidato deve criar um prato, utilizando uma das proteínas propostas (anchova, codorna e contra-file), ressaltando que a proteína será sorteada no dia. O candidato deverá explorar técnicas de limpeza, corte, condimentação, cocção e apresentação. Cada prato deverá conter uma proteína, um molho e um acompanhamento. (Obs: o molho e o acompanhamento ficam a critério do participante).

- 3.2. Estes são alguns ingredientes que estarão disponíveis na bancada como opção, com exceção da proteínas:

Nº	CATEGORIA	ITENS
1	Proteínas	Peixe (Anchova), Ave (Codorna), Carne Bovina (Contrafilé).

2	Vegetais e Legumes	Cenoura, Batata (inglesa, doce), Abobrinha, Tomate, Cebola, Alho, Brócolis.
3	Farinhas e Grãos	Farinha de trigo, Farinha de rosca, Flocão de milho, Farinha para quibe, Arroz (branco, arbóreo), Feijão (preto, carioca), Lentilhas, Grão-de-bico.
4	Laticínios	Leite (integral), Manteiga, Queijo (muçarela, parmesão, gorgonzola), Creme de leite
5	Temperos e Ervas	Sal, Pimenta-do-reino, Páprica, Manjericão, Tomilho, Alecrim, Louro.
6	Frutas	Maçã, Abacaxi, Morango, Limão, Laranja, Banana, Manga.
7	Óleos e Azeites	Azeite de oliva (extravirgem e composto), Óleo de soja.
8	Diversos	Açúcar (refinado, mascavo), Vinagre, Molho shoyu, Molho de pimenta, Mostarda, Ketchup, Maionese.
9	Especiarias	Canela, Noz-moscada, Cravo-da-índia, Gengibre.

São Luís/MA, 14 de abril de 2025.

JOSÉ AHIRTON BATISTA LOPES  
Diretor Regional